1. **Ньокки с луком-пореем, беконом и миндалем**

*(На 4 чел.)*

**Ньокки – ингредиенты**

* Картошка 500 гр
* Мука 150 гр
* Тертый сыр Пармезан 80 гр
* Яичный желток 1 шт.
* Соль и перец

**Соус - ингредиенты**

* Лук-порей 150 гр
* Помидоры *(свежие и очищенные или консервированные)* 300 гр
* Чеснок 3 шт
* Миндаль 100 гр
* Оливковое масло 100 мл
* Соль и перец

**Ньокки - приготовление**

Вымыть и просушить картофель, проткнуть в каждой картофелине вилкой несколько дырок. Запекать полтора часа в предварительно разогретой духовке при температуре 180° C. Затем вынуть картофель, снять с него кожуру и размять. Добавить яичный желток, муку, тертый пармезан, соль и перец. Все перемешать до получения однородной массы. Разделить массу на небольшие части и раскатать, отрезая ножом кусочки толщиной в 1 см. Варить получившиеся ньокки в подсоленной воде, пока они не начнут всплывать.

**Соус – приготовление**

На разогретую сковороду налить оливковое масло и обжаривать в нем чеснок, томаты и мелко нарезанный лук-порей в течение 15 мин., пока лежащая в сковороде масса не ужарится в половину. Добавить соль, перец и обжаренный миндаль. Не дожидаясь остывания, перемешать все до однородной массы.

**Подача**

После того, как ньокки сварились, переложить их в сковороду и обжарить в оливковом масле, а затем

добавить соус. Подавать с измельченным обжаренным миндалем и стружкой из Пармезана. По желанию можно добавить предварительно обжаренный бекон.